



Viña Sanzo Sobre Lías



Región	D.O. Rueda
Variedades	100% Verdejo



VIÑEDO: Viñas centenarias en la zona de Segovia con una altitud de 800-900 metros de las de mayor altitud de toda la D.O. Rueda, lo que provoca mayor contraste térmico entre el día y la noche favoreciendo una óptima maduración. La vendimia se realiza a mano en cajas de 15kg.

ELABORACIÓN: Se realiza una maceración en depósito durante 12-16 horas a 10°C. Se prensa y se fermenta en barricas nuevas de roble francés de 300 litros.

Tras la fermentación las barricas se rellenan con lías finas y se lleva a cabo el batoneado de las lías entre 6-9 meses dependiendo de la añada. Reposa 6 meses en botella antes de salir al mercado.

ANALITICA	
Grado alcohólico	13 %
Acidez	6 g/l
Azúcares	2 g/l



CATA

Amarillo verdoso con tonalidades pistacho. Aromas a fruta tropical, con toques mentolados y de almendras. De gran cuerpo y estructura. Untuoso, persistente y carnoso en boca.



MARIDAJE

